Pani Domu



Z. Chomętowska

1938 5 70 gr.

Rok XII 1-go marca 1938. Nr. 5

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Helena Wolska

Stare i nowe formy we wnętrzu mieszkaniowym

Kult przeszłości z jej tradycją — czy szukanie nowych dróg? Stare — czy nowe formy? Oto pytanie, które wypływa na każdym polu twórczości w epokach przełomowych, takich jak nasza. Staje ono przed nami również w zakresie budownictwa i dekoracji wnętrza mieszkalnego, skomplikowane faktem, że w tej dziedzinie „stare" niejednokrotnie łączy się nierozerwalnymi więzami z „nowym". Stara budowla i nowe sprzęty, nowa konstrukcja i odziedziczone meble, przedstawiające nie tylko wartość artystyczną, ale także wartość emocjonalną jako pamiątki rodzinne... Jak je pogodzić? — i czy w ogóle jest możliwe zbudowanie harmonijnej całości z tak różnych elementów?

Pozytywną odpowiedź w tej kwestii dają mieszkania osób, w których posiadaniu znalazły się liczne pamiątki rodzinne, pochodzące z rozmaitych okresów stylowych. Ile ciepła w tych wnętrzach, ile uroku! Mieszka się w nich bez porównania milej i przytulniej niż pośród mebli jednorodnych stylowo, milej zwłaszcza niż pośród reprezentacyjnych garniturów o konwencjonalnym składzie. Owe garnitury, dodajmy tu nawiasem, posiadają i tę niedogodność, że wymagają ściśle dostosowanego otoczenia architektonicznego: meble o tendencji wertykalnej, wysokie nie mogą się pomieścić albo niesłychanie tracą w nowoczesnych, niskich pokojach; meble renesansowe, indywidualistyczne, dla uwydatnienia swych wartości potrzebują wielkich ścian i boazerii; barok wymaga odpowiedniej kompozycji sufitów i ścian itd.

Przeciwnie, fragmentaryczny niejako charakter umeblowania antykami z różnych epok decyduje o lekkości takiego zestawienia i o łatwości, z jaką godzi się ono z horyzontalną konstrukcją nowoczesną. Trzeba tu też podkreślić że inaczej reagujemy na meble z różnych epok stylowych. Że więc bliższe są nam i naszej konstrukcji architektonicznej meble angielskie lub biedermeiery, których formę wyprowadzono z założeń o bliższej nam treści kulturalnej niż np. mebli barokowych. Sekret jednak uroku wnętrza umeblowanego antykami polega zapewne przedewszystkim na jego naturalności i na obrazie narastania form, takim, jakim go stwarzało życie, — a niemniej na subtelności i spatynowaniu kolorytu, który nie męczy, nie narzuca się i pozwala swobodnie wypoczywać zmęczonemu oku. Zbytecznym byłoby wyjaśniać, że antykami nazwiemy tylko dobre, autentyczne meble. Sprzęty pseudostylowe nigdy nie wytwarzają ciepłej atmosfery i harmonijnej całości; im są bardziej pretensjonalne, tym gorzej.

Urządzając pokój antykami, należy nadzwyczaj starannie i z poczuciem harmonii dobierać akcesoria: firanki, dywany, obrazy, które, — o ile w nowoczesnym wnętrzu ograniczają się do pojedyńczych akcentów dekoracyjnych, — o tyle wśród antyków mogą i powinny znajdować się w większej ilości, dla pogłębienia wrażenia miękkości i ciepła.

Zadaniem trudniejszym niż zharmonizowanie antyków między sobą jest zestawienie nowoczesnego sprzętu z antykami. Trudność polega na tym, że warunki powstawania mebli nowo-



Obok nowoczesne wnętrze umeblowane antykami. (Fot. uprzejmie użyczona przez Redakcję mies. „Arkady").

Co do obu fotografii u dołu strony widzimy, że zupełnie nie pasują do siebie: nowoczesny fotel, stojący na jaskrawym kilimie, obok stolika o mocno rzeźbionych nóżkach, z wywrotnym wazonem i haftowanym bieżnikiem. Rażąca też jest biała haftowana poduszka na fotelu.

Ten sam fotel lepiej wygląda po zmianie stolika, po usunięciu kilimu, poduszki, bieżnika oraz po zawieszeniu obrazka odpowiedniego wielkością i kolorem.

Obie fot. wykonane przez W. Żelisławską.

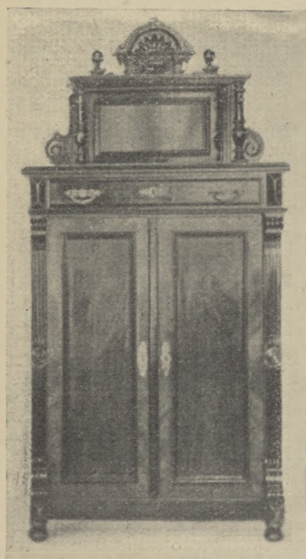
czesnych i mebli stylowych przedstawiają różnice głębsze niż różnice, jakie dzieliły meble poszczególnych epok stylowych.

Niemożliwe będzie zatem zestawienie mebla nowoczesnego z okresu bojowych kubistycznych haseł, kiedy to w imię aktualnego hasła w nadmiarze szafowano bryłą geometryczną jako elementem konstrukcji — ze szlachetną prostotą takiego np. biedermeieru, z innym meblem stylowym, czy nawet na tle starej tkaniny lub dywanu. Te rzeczy nawzajem się wykluczają.

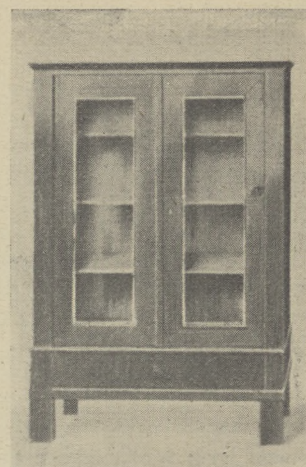
Natomiast sprzęty nowoczesne, ale komponowane nie w imię snobistycznej mody, a z wewnętrznego nakazu prostoty i celowości, a więc sprzęty odznaczające się umiarem, mogą stanąć obok antyków. Łatwo jest zwłaszcza postawić je z meblami angielskimi i biedermeierami. Łatwe również zestawienie nowych mebli wyściełanych, jak tapczany, taburety-pufy, fotele, garnitury klubowe o spokojnych kształtach i obiciach, choćby obicia były w deseń, ze stylowymi stołami lub meblami szafkowymi, jak szafy, biblioteki, sekretarzyki, biurka, komody. Pośród otoczenia zestawionego z umiarem, pośród mebli spokojnych i celowych, może się znaleźć nawet jakiś mebel o bogatym ornamencie i kształcie, np. szafa czy sekretarz bogato zdobiony intarsją, fotel imponujący rozmiarami lub konstrukcją, lustro w stylowych ramach itp. Nie należy jednak nadużywać takich efektów i meble tego ro-







Adaptacja mebla do nowoczesnego wnętrza. Szafka przed przeróbką.



Szafka po przerobieniu

dzaju powinnyby występować jako unikaty, przy czym podkreśla się tym silniej ich wartość pamiątkową.

Dalszy problem harmonizowania nowych form ze starymi przedstawia się w postaci urządzenia starego domu czy mieszkania nowymi meblami. W tym wypadku nasuwa się dwojakie rozwiązanie zadania. Albo urządzenie sprzętami o charakterze jak najbardziej rzeczowym, spokojnym, o barwach harmonizujących z otoczeniem, albo meble nowoczesne, komponowane z reminiscencją starych form. Zwłaszcza wśród wykwintniejszych umeblowań jest wiele form wykazujących reminiscencje stylów, jak Empire i Biedermeier lub reminiscencje sprzętarstwa ludowego. Sprzęty tego typu, które dają najczęściej uproszczenie starej formy lub starą formę w nowym materiale, np. w metalu, harmonijnie uzupełnią dawną konstrukcję architektoniczną.

Jako przykłady mebli pierwszego typu mogą służyć ilustracje zamieszczone w nr 2 b. r. naszego pisma, przy czym pokój pani na str. 25 przypomina styl Empire, podczas gdy nowoczesny pokój mieszkalny na str. 23 jest reminiscencją różnych stylów historycznych. Natomiast starą formę sprzętu, zmodernizowaną przez użycie metalu, znajdujemy w tymże zeszycie „Pani domu" na str. 24: jest nim sekretarzyk, znajdujący się na pierwszym planie pokoju.

We wszystkich powyższych zagadnieniach regułą postępowania jest, po pierwsze, uszanowanie wartości dawnych, do których przystosowujemy nowe, a powtóre, umiarkowanie i ostrożność w zestawieniach. Jeżeli mówimy o poszanowaniu dawnych wartości i o przystosowaniu do nich nowych elementów, odnosi się to jedynie do mebli prawdziwie wartościowych, to jest cennych jako antyki pochodzące z twórczych epok stylowych. Inaczej będzie się przedstawiała sprawa, gdy posiadamy meble stare ale bezwartościowe, względnie imitowane. W takim razie nie będziemy się starali zachować ich kształtu pierwotnego, ale z całą swobodą przystosujemy je do wymagań naszych dzisiejszych potrzeb, czyli przerobimy je.

Jest dość niezrozumiałe, dlaczego tak rzadko przerabia się meble. Podobnie jak można przefasonować suknię, która wyszła z mody, można także przerobić do niepoznania sprzęty. Na zdjęciach obok widzimy że, z mebla o wartości artystycznej dosłownie żadnej, co gorsza zepsutego pseudostylową i wprost niemożliwą estetycznie ornamentyką, powstaje drogą racjonalnej przeróbki kształt proporcjonalny i miły dla oka — w dodatku bardzo łatwy do zestawienia z innymi meblami. Przeróbka polega na odjęciu pretensjonalnej attyki, naklejonych ozdób, okuć oraz toczonych nóg. Ale to nie wszystko: dla uzyskania bardziej konstruktywnej kompozycji przeniesiono szufladę znad szafki na dół, wreszcie dla większej przejrzystości zastąpiono drewniane filungi drzwi szybami. Proste, nowe nogi i proste listwy jako cała ornamentacja uzupełniają wrażenie.

Podobnie dają się przerobić prawie wszystkie sprzęty o niewygodnych wymiarach (zbyt wysokie) i obficie zdobione naklejanymi, szablonowymi ornamentami. Oczywiście przeróbki wymagają wyrobionego poczucia kształtu i proporcji, ale zadanie jest wdzięczne. Usunąć z mieszkań straszne niekiedy dziwadła, które z oszczędności czy z lenistwa tolerujemy, byłaby to rzetelna zasługa.

Zagadnienie starych i nowych form we wnętrzu mieszkaniowym nastręcza jak widzimy, ogromną rozmaitość rozwiązań i szereg daleko idących pomysłów praktycznych. Kilka możliwości zilustrowałyśmy, nie może być mowy jednak o przedstawieniu zapomocą ilustracyj całego indywidualnego bogactwa zastosowań i przystosowań wzajemnych.

Na zakończenie podkreślamy, że w tej właśnie dziedzinie zestawień na zasadzie pokrewieństwa czy kontrastu istnieją największe możliwości rozwinięcia własnego gustu i nadania swemu domowi piętna indywidualnego. A piętno indywidualne, to bodaj najtrudniejsze do osiągnięcia w nowoczesnym sprzęcie, tak bardzo opanowanym pod względem formy, tak przejętym rzeczowością i celowością, że aż niekiedy zbyt jednostajnym.

WŁAŚNIE DZISIAJ!

Liczny jest zastęp ludzi, którzy nie mają odwagi zmierzyć się oko w oko z rzeczywistością. Ci ludzie chwytają się swoistej taktyki: bagatelizują teraźniejszość przez spychanie dnia za dniem. Warto się zastanowić nad powodem i wynikami tej metody. Wnioski nasuną się same po rozpatrzeniu form, w jakich to zjawisko się przejawia.

Istnieją domy rodzinne, w których małżonkowie odczuwają jakby paniczny lęk przed wspólnym omówieniem i uzgodnieniem spraw codziennych, bez względu na to, jakiej dziedziny życia one dotyczą. Najczęściej drażliwości wiszące w powietrzu odnoszą się do zagadnień materialnych lub wychowawczych.

Jaś jest krnąbrny, arbitralny i wybuchowy. Bywa często arogancki nie tylko w stosunku do rodziców i służącej, ale i w stosunku do gości.

— Jasiu, bądź grzeczny, zachowuj się przyzwoicie, nie martw mamy — błaga zuchwałego i rozwydrzonego chłopaka zbolały głos matki. A gdy uradowane wywołanym niepokojem chłopaczysko znika z pokoju, pada łagodzące i usprawiedliwiające wyjaśnienie.

— Państwo darują, ale Jaś to takie naprawdę biedne, schorowane dziecko. Trudno ciągle gniewać się na niego. Może jest rzeczywiście trochę rozhukany, ale on z tego wyrośnie. Gdy pójdzie do szkoły, pomiędzy kolegów — to wygrzecznieje. Z całą pewnością wygrzecznieje! I matka tak jest promienna, jak gdyby Jaś już w obecnej chwili był wzorowym chłopcem,

Rodzice często upraszczają sobie własne zadania wychowawcze rzekomym złudzeniem, że wady ich dzieci z biegiem czasu... wywietrzeją!

Z Natalką są kłopoty, bo nauka nie idzie jej dobrze. Jeszcze z przyrodą daje sobie jako tako radę, ale z matematyką, łaciną — rozpacz! Nie ma przy tym żadnych wyraźnych zamiłowań, ani nie wie, że mogłaby *coś* w sobie odnaleźć, gdyby się o to postarała. A jak Natalce w odnalezieniu siebie dopomagają rodzice? Ktoś napomyka, że za rok Natalka będzie w ósmej klasie, a więc i świadectwo dojrzałości blisko. Co będzie robiła po maturze? Jakiż fach sobie obierze? Mamusia pośpiesza ratować Natalkę, zaskoczoną pytaniem.



— O, to jeszcze nie zdecydowane, co Natalka będzie robiła. Może to, może owo. W każdym razie teraz musi zdać maturę! I o niczym innym niech nie myśli. A potem, jak już matura będzie w kieszeni, zobaczymy, zobaczymy! Przecież jakoś to się ułoży? A poza tym Natalka uczy się muzyki, — informuje mama z namaszczeniem, — to jej się zawsze w życiu przyda!

W ten sposób troskę o należyte ukształtowanie charakteru dziecka i nie mniejszą troskę o przygotowanie jego przyszłej samodzielnej egzystencji spycha się w nieznaną przyszłość, byle nie dziś, tylko nie dziś podejmować trud decyzji wraz z ciężarem obowiązku konsekwentnego wprowadzania w życie owego powziętego postanowienia.

Mówi się, że człowiek wtedy rozbudowuje swe życie twórczo i z pożytkiem, kiedy ma plany dalekosiężne. Niezawodnie, ale z chwilą powstania i przyjęcia takiego planu — życie, zajęcia i zainteresowania teraźniejsze człowieka muszą do pewnego stopnia iść po linii tego planu, a nie skakać we wszystkich kierunkach. Czy można coś urzeczywistnić, jeśli zaczęcie stopniowej realizacji jest stale i niezmiennie odsuwane na kiedyś i jeśli żadne przeżywane „dziś" nie ma związku z „jutrem"?

— Kiedy się wyprowadzimy nareszcie z tego wstrętnego kąta, to stanowczo zaczniemy żyć inaczej. Przede wszystkim wyrzucę całą masę tych niepotrzebnych gratów, bo to tylko miejsce zajmuje i wiecznie nieporządnie wygląda. No i oczywiście wezmę się wtedy za pościel. Trzeba będzie pierze dać do pralni, sprawić nowe wsypy, nowe kołdry i nareszcie człowiek będzie spał jak należy. Ale tu, czy to warto czemkolwiek się zająć, o cokolwiek się zatroszczyć? Ja tu się czuję jak na popasie.

Ale ten popas, niestety, przeciąga się często w monotonne pasmo miesięcy i lat i trwa bez końca ten stan tymczasowy, pełen dobrych postanowień na odległą przyszłość.

— Kiedyż to, Mirku, pomyślisz nareszcie o swych zębach? Przecież niedługo będziesz wyglądał jak starzec! Żeby człowiek w twoim wieku mógł dopuścić do czegoś podobnego!

— A bo to kiedy są wolne pieniądze?

— No, przecież teraz dwojga dzieci nie ma w domu to wam powinno być lżej?

— A właśnie! Jurek w wojsku, więc trzeba mu posyłać z domu żywność, no i trochę grosza. A Marysce też ciągle potrzeba czegoś do ubrania, bo cóż ona ma na tej posadzinie, chyba tylko obowiązek żeby przyzwoicie wyglądać! A przyj-

dzie wiosna — to płać resztę wpisu za Halę, potem trzeba myśleć o letnisku; a na jesieni znów książki, szkoła, węgiel, garderoba, wciąż to samo w kółko.

— A ja to już naprawdę tylko o tym myślę, aby jako tako dotrwać do pierwszego — mówi głuchym głosem pani Guciowa. Gdy mąż przyniesie pensję, to spłaci się najpilniejsze długi i znów się czeka... na pierwszego!

— Budżetować? Co tu można budżetować, a może jeszcze oszczędzać, kiedy człowiek końca z końcem związać nie może. Poprostu lepiej nie wiedzieć ile się wydało! Kiedy Kazio skończy studia i dostanie jakąś posadę, a Zosia albo wyjdzie zamąż, albo cośkolwiek też zacznie zarabiać, to wtedy warto będzie zacząć życie z ołówkiem w ręku, bo przynajmniej będzie co obliczać. Nie mam ani wielkich wymagań, ani wielkich nadziei, ale może i mnie danem będzie choćby pod koniec życia jakieś znośne warunki!

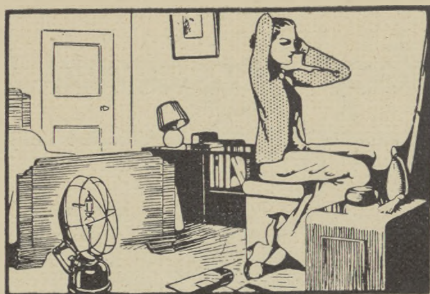
Tylko, czy wszystkie te zamierzenia nie będą spóźnione nawet po nastaniu owych lepszych warunków mieszkaniowych czy materialnych? I czy — przyzwyczaiwszy się do odkładania na później wszelkich ulepszeń wychowawczych, zdrowotnych, gospodarskich itd. i zmarnowawszy w ten sposób lata nieraz najważniejsze dla współżycia w rodzinie — nie znajdziemy wtedy nowej wymówki? I czy będzie wtedy dla kogo ulepszać, poprawiać, oszczędzać? Czy będą wtedy na to siły?

Trzeba mieć wolę przeżycia każdego najpowszedniejszego dnia tak starannie jakby to był najważniejszy dzień w naszym życiu, bo tylko staranne Dziś przygotowuje lepsze Jutro. Zamykanie oczu na popełniane błędy własne i najbliższego otoczenia, na drobne niedociągnięcia, na bagatelizowanie pewnych zjawisk, o których znaczeniu i szkodliwości jesteśmy przekonani — to łańcuch wykroczeń przeciw przyszłości, który prędzej czy później da się nam odczuć boleśnie, o ile nie dokuczy nam już w chwili bieżącej.

Przed taką nieuchronną przegraną zabezpieczyć nas może jedynie postawa aktywna wobec codzienności. Łatwiej jest usunąć drobną przeszkodę niż zburzyć barykadę. A taką barykadą staną się z czasem nasze stałe błędy i zakorzenione w nas samych złe przyzwyczajenia.

Na zwrot ku lepszemu — nigdy nie jest w życiu za późno. Tylko zaczynajmy naprawę naszej codzienności natychmiast, w chwili, w której uświadomiliśmy sobie jej potrzebę. Nie zrażajmy się brakiem natychmiastowych dobrych wyników. Wytrwałość jest cnotą trudną do zdobycia. Zmobilizujmy więc całe domowe otoczenie do współdziałania. Wtedy słabnącego w postanowieniach podeprze ktoś inny, mocniejszy. W ten sposób zapanują w domu: ład, harmonia, dobrobyt i radość życia, bo wszyscy będą mieli dość woli do pokonywania codziennych trudności i dość wiary w lepszą przyszłość, wypracowaną świadomie i wspólnie.

Maria Ankiewiczowa.



Elektryczność świeci, grzeje i coraz bardziej wszechstronnie nam służy.

Czym jest elektryczność i jak mierzymy jej energię — powie nam artykuł dr Marii Majewskiej.

Dr Maria Majewska

Mierzymy energię elektryczną

Ostatnimi czasy elektryczność odgrywa coraz znaczniejszą i bardziej wielostronną rolę nie tylko w technice i przemyśle, ale i w naszym życiu domowym. Do niedawna służyła ona prawie wyłącznie jako najdogodniejsze źródło światła, dziś zyskuje zastosowanie również jako źródło energii cieplnej oraz siły. Ze względu na bezpieczeństwo i dogodność posługiwania się przyrządami elektrycznymi można mieć nadzieję, że z biegiem czasu staną się one składową częścią normalnego wyposażenia mieszkań, podobnie jak stało się to z oświetleniem elektrycznym. Zelektryfikowanie mieszkań ma tym większą przyszłość, jeśli zważymy, że wielu miastom i rozległym okolicom brak jest dogodnego w gospodarstwie domowym gazu świetlnego, zaś energia elektryczna może dotrzeć łatwo nawet na znaczne odległości, gdyż przesyłanie jej nie nastręcza większych trudności i jest coraz częściej stosowane.

Co to jest elektryczność?

Elektryczność jest jedną z form energii, tak jak np. ciepło.

Energię elektryczną otrzymujemy z energii cieplnej, mechanicznej czy też chemicznej. W najczęściej spotykanych elektrowniach zachodzi zamiana energii cieplnej, uzyskiwanej ze spalania paliwa (węgla, koksu czy ropy naftowej) najpierw na energię mechaniczną — ruch maszyn obsługujących prądnice, a następnie na energię elektryczną. Energia ta w postaci prądu elektrycznego rozprowadzana jest wzdłuż izolowanych przewodów metalicznych, jak druty czy kable, do odbiorników i tu ulega zamianie np. na ciepło w żelazku czy w kuchni elektrycznej, na ruch np. w motorku elektrycznym odkurzacza lub wreszcie na światło i częściowo ciepło w żarówce elektrycznej. W odbiornikach więc przypływająca energia elektryczna przybiera użyteczną dla nas postać: grzeje, świeci, obraca maszyny, pędzi wozy tramwajowe czy kolei elektrycznych.

Należy podkreślić rzecz ważną, mianowicie że przemiana elektryczności w inne formy energii, np ciepło, zachodzi *bezpośrednio*, bez żadnych procesów pobocznych. Przeciwnie dzieje się w przypadku otrzymywania energii cieplnej z węgla lub gazu świetlnego, które należy spalać zużywając tlen z powietrza i wytwarzając przy tym produkty spalinowe, na ogół szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Z tą ważną właściwością wiąże się dogodność i celowość stosowania aparatów elektrycznych jako podnoszących wybitnie higienę życia, nie mówiąc o licznych udogodnieniach i ułatwieniach wielu prac domowych.

Mamy dwa rodzaje prądu elektrycznego: prąd *stały*, kiedy elektryczność przepływa stale w jednym kierunku, i prąd *zmienny*, kiedy mamy ustawiczną zmianę tego kierunku[1]). W przypadku np. prądu warszawskiego, a taki właśnie ma w praktyce największe zastosowanie, wspomniana zmiana zachodzi 100 razy w ciągu sekundy. Dawniej używany był przeważnie prąd stały dzisiaj znacznie częściej stosujemy prąd zmienny jako znacznie ekonomiczniejszy, szczególnie jeżeli chodzi o przesyłanie energii elektrycznej na odległość.

Jak mierzymy energię elektryczną.

Zastosowanie prądu elektrycznego w praktyce stało się możliwe dopiero wtedy, gdy ustalono miary i sposoby mierzenia jego wielkości. Prąd elektryczny określają nam dwie wielkości: *natężenie* prądu mierzone w amperach (skrót — A) i *napięcie*, które wyrażamy w woltach skrót —V). Jeśli porównamy prąd eletryczny z prądem cieczy płynącej w rurach, to tak jak ilość przepływającej w rurze w ciągu pewnego okresu czasu cieczy określona jest jej strumieniem, tak natężenie prądu elektrycznego określa nam ilość przepływającej w przewodniku elektryczności. Dla uzmysłowienia sobie pojęcia napięcia prądu elektrycznego można porównać prąd elektryczny z prądem wody w rzece. Gdy chodzi o wyzyskanie rzeki dla otrzymani pracy mechanicznej zapomocą turbin czy kół wodnych, zależy nam nie tylko na ilości wody przepływającej w jednostce czasu, lecz w równej mierze i na spadku, zależnym od różnicy poziomów wody w korycie dopływowym i odpływowym. Większy skutek mechaniczny mamy w tym przypadku, kiedy woda, przepływając przez koło, spada z większej wysokości. Wysokość spadku w urządzeniach wodnych jest tym samym, czym napięcie dla prądu elektrycznego.

Elektrownie dostarczają swym odbiorcom, między innymi i do naszych mieszkań, energię elektryczną pod pewnym określonym napięciem. Dla przykładu przytaczam, że część Warszawy, zasilana przez elektrownię warszawską, otrzymuje prąd o napięciu 120 woltów, część zaś ma

---

[1]) Przyjęto oznaczać prąd stały = prąd zmienny ∾

napięcie 220 woltów z elektrowni pruszkowskiej. Warto tu nadmienić, że w ciągu najbliższych lat ma nastąpić ujednostajnienie napięcia na terenie Warszawy; elektrownia warszawska ma przejść na 220 woltów, dostosowując sieci i aparaty elektryczne abonentów do tego napięcia.

Każdy odbiornik elektryczny — żarówka, grzejnik, silnik, radioodbiornik — zbudowany jest na pewne określone napięcie, uwidocznione zwykle na tzw. tabliczce znamionowej. Jeśli włączyć go na napięcie niższe, będzie działał gorzej lub nie będzie działał w ogóle; dołączony zaś do źródła o wyższym napięciu, może ulec uszkodzeniu, a najczęściej zniszczeniu. Żarówka 220 - woltowa, używana np. w Mokotowie, włączona na 120 woltów w śródmieściu Warszawy, palić się będzie ciemno; zaś odwrotnie, 120-woltowa żarówka dołączona do 220 woltów przepali się natychmiast.

Tabliczka znamionowa przyrządu elektrycznego zawiera zwykle prócz wartości napięcia jeszcze inną wielkość, mianowicie tzw. *moc* prądu, wyrażaną w watach (skrót-W). Jeśli na żarówce odczytamy napis 120 V 60 W, oznacza to, że ta żarówka przeznaczona jest do pracy pod napięciem 120 woltów i posiada moc 60 watów; mówi się nieraz o niej, że to 60-ciowatówka.

Moc prądu elektrycznego, określająca wielkość skutków przepływu prądu, otrzymamy, mnożąc napięcie przez natężenie prądu. Jeśli przez E oznaczymy napięcie prądu, przez I jego natężenie, to moc — P wyrazi się iloczynem E x I[2]) i mierzy się w watach lub jednostkach 1000 razy większych kilowatach (skrót kW.) Z powyższego wynika, że wielkość natężenia prądu, przepływającego w obwodzie danego aparatu elektrycznego, zależy dla danego napięcia od mocy. Im więcej światła daje żarówka elektryczna, im więcej wody zagotuje w pewnym czasie garnek elektryczny, tym więcej pobierać musi energii elektrycznej, więc tym większe jest natężenie prądu zasilającego, a co za tym idzie i większa być musi jego moc. Wiemy dobrze, że żarówka 100 watowa daje znacznie więcej energii świetlnej niż żarówa 40 watowa. Znając moc odbiornika, wiemy odrazu jakich się można spodziewać skutków jego użycia, niezależnie od napięcia i natężenia prądu. Prąd małego natężenie i dużego napięcia daje w jakimś np. 100-watowym odbiorniku tyleż światła, ciepła czy mocy mechanicznej, co prąd dużego natężenia a małego napięcia w odpowiednim również 100 watowym aparacie. Wielkością miarodajną jest iloczyn natężenia prądu przez napięcie, wyrażający właśnie moc.

Jeśli jakiś odbiornik elektryczny, pobierający pewną moc elektryczną, działa w ciągu pewnego czasu, to zużywa on pewną ilość energii elektrycznej, dzięki czemu wykonuje pewną pracę. Wielkość takiej *pracy prądu elektrycznego* obliczamy, mnożąc jego moc przez czas przepływu prądu. Jeżeli moc wyrazimy w kilowatach a czas w godzinach, pracę otrzymamy w *kilotowatogodzinach* (skrót kWh). Np. żarówka 100-watowa, paląc się w ciągu 10 godzin zużyje:

$$100\ \text{W} \times 10\ \text{godz.} = \frac{100}{1000}\ \text{kW} \times 10\ \text{godz.} = 1\ \text{kWh}.$$

Moc żarówki musimy wyrazić w kilowatach i stąd bierze się dzielenie pierwszej wielkości przez 1000.

[2]) W przypadku prądu zmiennego do tego iloczynu dochodzi jeszcze pewien czynnik tzw. spółczynnik mocy, który jednak w przypadku takich odbiorników jak żarówka czy grzejniki równa się 1. Wyrażenie pozostaje więc takie jak dla prądu stałego.

Liczniki elektryczności.

Wszelkie rozrachunki, dotyczące sprzedaży czy kupna energii elektrycznej, odbywają się na podstawie pomiaru zużywanej pracy prądu elektrycznego. Pracę prądu można by ocenić, mierząc moc prądu i czas jego przepływu, ale wobec tego, że moc pobierana zwykle nie jest stała, bo zależy od liczby oraz jakości włączonych odbiorników, stosowane są specjalne przyrządy pomiarowe tzw. *liczniki* elektryczności, które wprost mierzą pracę prądu elektrycznego.

Najczęściej używane są liczniki tzw. silnikowe. Posiadają one wewnątrz motorki elektryczne. Siła, obracająca oś licznika, jest proporcjonalna do natężenia i napięcia prądu zużywanego w danej instalacji, wobec tego szybkość ruchu wirowego jest proporcjonalna do iloczynu napięcia przez natężenie, a więc do mocy prądu. Ilość zaś obrotów licznika w ciągu pewnego czasu będzie proporcjonalna do mocy prądu i do czasu, a więc do pracy prądu. Dla ułatwienia rachunku, na osi licznika znajduje się ślimak obracający szereg kółek opatrzonych cyframi od 0 do 9. Jest to tzw. liczydło rejestrujące liczbę obrotów osi. Oś licznika opatrzona jest u dołu lekką tarczą aluminiową, której ruch obserwować można przez szklane okienko licznika. Łatwo np. zauważyć, że gdy w mieszkaniu zapalimy jedną lampkę niewielkiej mocy, ruch tarczy licznika będzie powolny wystarczy jednak zapalić więcej lamp czy włączyć jakieś inne odbiorniki, by w widoczny sposób wzrosła szybkość obrotu tarczy.

Dzięki specjalnej konstrukcji licznika wartość zużytej energii elektrycznej, wyrażoną w kilowatogodzinach, odczytujemy wprost na liczniku, w którego okienkach widnieją cyfry. Cyfra ostatnia, znajdująca się po przecinku, podaje dziesiąte części kilowatogodziny i w rachunkach elektrowni nie jest uwzględniana. Znając cenę jednej kilowatogodziny (1 kWh), możemy łatwo obliczyć koszt zużytej w danym celu energii elektrycznej. Tak np. prasując żelazkiem elektrycznym w czasie gdy nie działają inne odbiorniki np. lampy, z łatwością obliczymy koszt takiego prasowania; wystarczy odczytać stan licznika przed rozpoczęciem i po zakończeniu prasowania, liczbę pierwszą odjąć od drugiej i przez otrzymaną różnicę pomnożyć cenę 1 kWh.



Aby jednak móc obserwować i kontrolować licznik, trzeba mieć łatwy dostęp do niego. Z tym wiąże się sprawa umieszczania liczników w mieszkaniach, u nas zazwyczaj bardzo źle rozwiązywana. Wiszą one najczęściej wysoko, w ciemnych korytarzach czy przedpokojach, są niedostępne, zawadzają często w rozmieszczeniu sprzętów, tworząc odstającą od ściany przeszkodę. Należało by domagać się, by architekci już przy opracowywaniu planów domu brali pod uwagę sprawę umieszczenia liczników elektryczności, jak również gazomierzy. Należało by przewidywać dogodne wnęki np. w przedpokojach, co miało by i tę dobrą stronę, że licznik byłby łatwo dostępny dla inkasenta elektrowni, którego trzeba nieraz przeprowadzać niemal przez całe mieszkanie, by mógł dokonać odczytania licznika. Wybierając miejsce na zawieszenie licznika, należy brać pod uwagę, że są to przyrządy dokładne, wykonane bardzo precyzyjnie. Licznik powinien być zabezpieczony od uszkodzeń mechanicznych, wstrząśnień (zdala od drzwi), wpływów chemicznych, np. wilgoci, i termicznych — pożądana możliwie stała temperatura. Nie należy więc zawieszać licznika w kuchniach, pralniach czy piwnicach.

Jako ciekawostkę podam dane jednej z większych krajowych fabryk liczników. Tak więc licznik na prąd zmienny, tzw. licznik jednofazowy używany w naszych mieszkaniach, składa się ze 165 części, a wyrób jego wymaga: zastosowania 64 obrabiarek i urządzeń specjalnych, 824 form, sztanc ,przyrządów, około 2018 różnorodnych operacyj; wreszcie każdy licznik przechodzi przez 121 par rąk. Liczniki są cechowane i plombowane, a rzetelność ich co pewien czas bywa sprawdzana przez odpowiedni dział Głównego Urzędu Miar

Jak z powyższego widać, odpowiednio umieszczony licznik jest przyrządem bardzo pomocnym w gospodarstwie domowym. Umożliwia on kontrolę zużycia prądu, chroni przed niespodziankami, jakie mogłyby wyniknąć w przypadku zepsucia się licznika lub uszkodzenia izolacji naszej instalacji elektrycznej, pozwala unikać omyłek przy sporządzaniu rachunków za zużyty prąd i wreszcie daje możność orientowania się w koszcie eksploatacji takiego czy innego odbiornika — aparatu elektrycznego

Bardzo wskazane było by zainteresowanie dzieci licznikiem, powierzenie np starszym chłopcom jego stałej kontroli Jest to jeszcze jeden sposób wciągnięcia dzieci w orbitę zagadnień i zajęć w gospodarstwie domowym, do czego nawoływała I. Chmieleńska w artykule „Stosunek dziecka do prac gospodarskich" w 1-ym zeszycie b. r. naszego pisma.

Drobne zakładki, plisowanie i kwiaty znów wracają do mody.



Dr Marta Tomankowa

Badajmy produkty spożywcze!

Jak wiadomo z doświadczenia, fałszowania produktów spożywczych są na porządku dziennym. Fałszowania te praktykowane są w celach zarobkowych i osiągają nieraz nawet wysoki stopień subtelności. Odbywają się one w rozmaity sposób. W sprzedaży istnieją produkty spożywcze, które są mieszaninami lepszych gatunków z gorszymi (np. masło z dodatkiem margaryny). W celu zwiększenia wagi dodają też różnych ciał obcych, jak wody do mleka lub mąki do śmietany. Bywają też dodawane substancje maskujące zły wygląd produktów, ich nieświeżość, nieprzyjemny smak i zapach. W celu zabezpieczenia wyrobów od psucia się — dodawane są niedozwolone środki konserwujące, jak kwas salicylowy, soda, kwas borny i przetwory formalinowe. Wreszcie bywają także używane barwniki sztuczne, nadające wyrobom piękną barwę. O ile barwniki nie są szkodliwe dla zdrowia, barwienie nie jest uważane za fałszerstwo, ale tylko wtedy, kiedy producent zaznacza na opakowaniu (zwykle na etykiecie), że taki barwnik został użyty.

W celu zwalczania tych nadużyć władze państwowe wydały szereg ustaw i przepisów o dozorze nad poszczególnymi artykułami żywnościowymi. W nr 3 „Pani Domu" z 1934 roku w artykule p. t. „Ochrona prawna produktów żywnościowych i przedmiotów użytku" p. Halina Mamelokowa omówiła ustawy i przepisy, normujące sprawę produkcji i handlu artykułami żywnościowymi.

Przy kupowaniu artykułów żywnościowych każda gospodyni powinna dbać o to, aby produkt był świeży, czysty i niefałszowany. Niejednokrotnie proste próby pozwolą nam na odróżnienie dobrego towaru od złego. O dobroci produktów można wnioskować nie tylko z analiz chemicznych, lecz i z prostych badań „sposobami domowymi". Chociaż sposoby te nie są tak ścisłe jak ana-

liza chemiczna, to jednak dają one wyniki wystarczające do oceny artykułów spożywczych w codziennej praktyce. Istnieją wypróbowane, dość łatwe sposoby wykrywania zafałszowań i dają się zastosować bez specjalnego badania chemicznego.

Badanie produktów spożywczych możemy podzielić na sposoby fizyczne i chemiczne. Do pierwszych zaliczyć możemy do pewnego stopnia badania organoleptyczne, tj. badania za pomocą naszych zmysłów: wzroku, powonienia, smaku, a niekiedy i dotyku, oraz właściwe badania fizyczne za pomocą pewnych przyrządów, jak mikroskop, waga, laktodensymetr (mlekomierz) itp. Sposoby chemiczne polegają na zastosowaniu pewnych odczynników chemicznych i ścisłej analizy chemicznej.

Badania organoleptyczne powinny poprzedzać inne badania, gdyż są bardzo ważne i praktyczne, a przy pewnym doświadczeniu badającego dają bardzo cenne a często i decydujące wnioski, co do jakości produktu. W tym wstępnym badaniu zwraca się uwagę na cechy zewnętrzne, charakteryzujące dany produkt, a więc na barwę i ogólny wygląd, na zapach i na smak, niekiedy wykonuje się próbę rozpuszczania, dotyku i łamania. Badania wstępnego nigdy zaniechać nie należy, gdyż ono czyni czasem dalsze badanie wprost zbyteczne. Już z barwy, zapachu i smaku można niejednokrotnie wysnuć ważne wnioski co do stanu zepsucia względnie zafałszowania badanego produktu.

Dla stwierdzenia barwy, ogólnego wyglądu, a więc i skupienia (konsystencji) ciał badanych należy wziąć całą ilość produktu, a nie część tylko, i przy obserwacji użyć dobrego oświetlenia, posługując się w razie potrzeby lupą.

Wykonując inne próby, nie badamy oczywiście całej ilości, lecz tylko drobną część czyli próbkę, która jednakże musi być tak wzięta, by charakteryzowała całość. Wielkość próbki zależna jest od rodzaju badania.

Badania organoleptyczne uzupełnia się następnie próbami chemicznymi. Przy opisie badania poszczególnych artykułów spożywczych, podawać będziemy proste sposoby tak, że każda pani domu będze mogła je wykonać w swym laboratorium chemicznym — w kuchni.

Mleko

Zafałszowania mleka zdarzają się bardzo często. Przede wszystkim bywa ono rozcieńczane wodą i odtłuszczane. Ponieważ mleko podlega łatwo kwaśnej fermentacji mlekowej i zsiada się, więc dla uniknięcia tego dodają środków zobojętniających kwasy (np. sodę) lub środków antyseptycznych (kwasu salicylowego, kwasu bornego i innych), powstrzymujących fermentację, wreszcie używane bywają też mąka i kreda w tym celu, aby mleko zebrane wydawało się gęstszym.

Badanie mleka rozpoczyna się od określenia cech zewnętrznych: wyglądu, zapachu, smaku i czystości.

Dobre mleko przedstawia płyn barwy białej z lekkim odcieniem żółtawym. Odcień niebieskawy, siny, świadczy o tym, że mleko jest rozcieńczone wodą, względnie odtłuszczone. Odcień mleka daje się dobrze zauważyć na brzegach szklanki.

Zapach i smak mleka powinien być swoisty, zlekka słodkawy a nie kwaskowaty.

Oznaczenie zanieczyszczeń w mleku wykonuje się w sposób następujący: pół szklanki mleka pozostawiamy



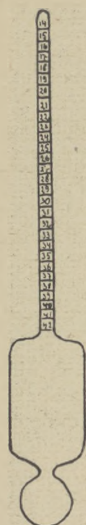
do odstania na 2 godziny. Jeżeli mleko jest nieczyste, na powierzchni będzie pływać brud, a na dnie zbiorą się cząsteczki osadu. Gdy mleko takie przelejemy przez białą flanelę, zauważymy na niej ciemne cząsteczki. Nie należy używać mleka brudnego, choćby nawet było bardzo dobre.

Ważnym dla oceny mleka jest określenie jego odczynu. Odczyn bada się przy pomocy papierków lakmusowych (papierki lakmusowe niebieskie i różowe można nabyć w aptece). Papierki lakmusowe niebieskie zmieniają barwę na różową pod wpływem kwasów (odczyn kwaśny), a różowe na niebieską od zasad (odczyn zasadowy, alkaliczny). Ciała, które nie zmieniają ani niebieskiego, ani różowego papierka lakmusowego, mają odczyn obojętny, np. woda. Odczyn mleka może być tylko słabo kwaśny. Jeżeli niebieski papierek lakmusowy od kropli mleka wykaże zabarwienie jasnoczerwone, to odczyn jest silnie kwaśny, a więc w mleku takim zaszła już fermentacja kwaśna. Jeżeli próbkę tego mleka przegotować, to się zwarzy. Silniejsze zabarwienie różowego papierka na niebiesko wzbudza podejrzenie, że do mleka dodano sody.

O obecności sody można się przekonać również, wykonując „próbę octową"; w tym celu nalewa się kilka łyżeczek mleka do szklanki i wykłóca z niewielką ilością octu. Mleko normalne zetnie się natychmiast, a mleko z sodą burzy się i ścina dopiero po pewnym czasie.

Dla wykrycia mąki w mleku bierze się nieco dobrze wymieszanego mleka na spodeczek i dodaje parę kropel jodyny. Mleko bez dodatku mąki nabiera barwy żółtawej, w obecności mąki natomiast występuje barwa niebieska.

Do stwierdzenia czy mleko jest rozcieńczone wodą, czy jest pełne, służy przedstawiony na rysunku przyrząd zwany laktodensymetrem Quevenne'a (do nabycia w składach



przyrządów optycznych). Zasada laktodensymetru polega na tym, że im mniejsza jest gęstość badanej cieczy, tym głębiej przyrząd się zanurza i odwrotnie. Laktodensymetrem określamy więc właściwie gęstość mleka, a z gęstości mleka wnioskujemy o tym czy mleko jest rozcieńczone wodą, czy nie. Laktodensymetr zanurzamy do mleka, mającego temperaturę pokojową. Mleko powinno się znajdować w takim naczyniu, aby laktodensymetr swobodnie pływał, a nie dotykał dna naczynia. Gdy laktodensymetr uspokoi się, po kilkakrotnym ruchu w głąb i do góry, odczytujemy na podziałce głębokość zanurzenia i notujemy tę podziałkę na szyjce laktodensymetru, która znajduje się na równi z powierzchnią mleka. Na podziałce, dla uzyskania większej przejrzystości, opuszczone są pierwsze dwie cyfry „1, 0", a pozostawione tylko cyfry setne i tysięczne, a więc 27 odpowiada gęstości 1,027; 33 odpowiada 1,033 itd. Gęstość dobrego mleka waha się w granicach od 1,027 do 1,034 (na podziałce laktodensymetru 27 do 34). Wobec tego, że gęstość wody wynosi 1, gęstość mleka jest tym bliższa jedności, im więcej zawiera ono wody. Zbyt niska gęstość mleka świadczy o dolaniu wody, zbyt wysoka, np. 1,037, o usunięciu tłuszczu, gdyż tłuszcz jest składnikiem obniżającym gęstość mleka.

Ważne znaczenie dla oceny mleka ma również oznaczenie w nim ilości tłuszczu. Najprostszym sposobem domowym określenia ilości tłuszczu w mleku jest mierzenie ilości zbierającej się na mleku śmietanki. Chociaż tym sposobem nie otrzymuje się ścisłych wyników, może on jednak mieć ważne znaczenie orientacyjne. Do dokładniejszego pomiaru najlepiej użyć szklanego cylindra na 100 cm³ z podziałką na 1 cm³; można jednak użyć i zwykłego naczynia szklanego. Po nalaniu 100 cm³ mleka do naczynia, odstawiamy je w chłodnym miejscu na 24 godziny. Wydzielająca się w górnej warstwie śmietana wskaże nam w przybliżeniu zawartość tłuszczu. W mleku nieodtłuszczonym powinna się utworzyć warstewka śmietany, odpowiadająca 10—20% ogólnej objętości mleka.

Dla przekonania się co do gatunku mleka konieczne jest zbadanie go zarówno pod względem gęstości płynu (ciężaru właściwego) jak i pod względem ilości zawartego w nim tłuszczu, gdyż żadne z tych badań, przeprowadzone pojedyńczo i nieuzupełnione drugim, nie daje nam odpowiedzi pewnej co do gatunku mleka.

Z czasopism zagranicznych

Wapno i fosfor w jarzynach

Journal of Home Economics. Listopad 1937. Isabel Noble i Evelin G. Haliday.

Przy pomocy ścisłych metod naukowych przeprowadzono w laboratorium Uniwersytetu w Chicago badania nad zawartością wapna i fosforu w poszczególnych jarzynach przed ich gotowaniem i po ugotowaniu. Oto wyniki.

Zawartość wapna w jarzynach ugotowanych jest prawie taka sama jak w jarzynach surowych. Strata jest większa, jeśli jarzyny gotowano w wodzie destylowanej niż w wodzie miasta Chicago, która zawiera pewną ilość wapna. Największą stratę stwierdzono w marchwi, kalafiorach, białej brukwi, które, ugotowane w wodzie destylowanej, zachowały tylko 75—80% swego wapna. Najmniejszą stratę wykazał bób i szpinak, zachowując 95% wapna. Przy gotowaniu w wodzie Chicago marchew i kalafior zachowały 85—95% wapna, a bób, szpinak, szparagi, groch i kapusta brukselska zyskały nadwyżkę 6—27%. Zbadano też, że czubki szparagów mają 23% wapna, gdy grubsze ich końce zawierają tylko 16% tego składnika.

Zawartość fosforu ulega w gotowaniu większym zmianom. Kapusta, szpinak i rzepa zachowały najmniejszą ilość fosforu, a mianowicie 55—65% poprzedniej zawartości, marchew 75—80%, szparagi, groch 80—85%, a bób, cebula, biała i żółta 85—90%, kapusta brukselska zaś ponad 90%. Rodzaj wody w tym wypadku nie odgrywał roli.

Groch strąkowy i pasternak duszone w parze zachowały fosforu więcej niż przy gotowaniu zwykłym, a wapna więcej niż przy gotowaniu w wodzie destylowanej, mniej jednak niż przy użyciu wody Chicago. Buraki gotowane pod ciśnieniem zachowały oba składniki w większym procencie niż przy gotowaniu w wodzie lub przy duszeniu w parze.

Na ogół zawartość wapna i fosforu okazała się niższa niż to wykazywały dawne obliczenia Shermana

M. S.

M. Curie-Skłodowska i sprawy codzienne

W tygodniku francuskim „Marianne" Ewa Curie drukuje biografię swej matki. Biografia ta, ujęta w sposób bardzo ciekawy, przynosi rewelacyjne szczegóły z życia wielkiej uczonej. Rewelacyjne szczegóły dotyczą m. in. spraw codziennych: prowadzenia przez panią Curie drobiazgowych rachunków domowych własnoręcznego szycia przez nią sukienek dziecięcych, opanowywania trudnej sztuki kulinarnej...

W tydzień po odkryciu polonu, pani Curie notuje w swym dzienniku: „Irena (roczna córeczka pp. Curie) umie już dziękować, machając rączką. Zupełnie dobrze chodzi na czworakach. Szczebioce: gogligogligo". W miesiąc później: „Irenka ma już siedem ząbków. Umie stać o własnych siłach całe pół minuty. Podczas kąpieli bawi się, bijąc rączkami wodę".

W r. 1899 w dzienniczku pani Curie znajdujemy dalsze notatki o Irence, która „chodzi już zupełnie dobrze, przestała raczkować" i „ma 15 ząbków". Jednocześnie na marginesie książki kucharskiej znajdujemy własnoręcznie przez p. Curie zapisany przepis na galaretkę z porzeczek, która, jak wynika z treści uwagi, udała się doskonale.

W tym samym czasie paryska Akademia Nauk otrzymała wiekopomny komunikat o odkryciu przez małżonków Curie radu....

Biografia Marii Skłodowskiej-Curie obfituje w momenty, które charakteryzują niezwykłą kobietę w sposób, niepozostawiający najmniejszej wątpliwości w ocenie Jej wielkości.

Wielkość ta przejawia się także w stosunku do spraw powszednich, z których żadna nie była jej obcą.

Żywienie — podstawą obronności

Tygodnik francuski „Marianne" w jednym z artykułów znanego lekarza-higienisty, stwierdza konieczność prowadzenia propagandy racjonalnego żywienia za pomocą metod, podobnych do propagandy obrony przeciwlotniczo-gazowej. Nie wiadomo co przynieść może ludzkości większą szkodę — pisze autor — atak samolotów, zaopatrzonych w bomby, czy też stałe zatruwanie organizmów zmuszanych do wchłaniania nieodpowiednich środków pokarmowych, niewłaściwego ich doboru i proporcji. Jak najszersza propaganda spożywania jarzyn, owoców, walka z nadmiarem białka w pożywieniu, wpojenie podstawowych zasad dietetyki, jest potrzebą palącą, podyktowaną koniecznością walki ze zdegenerowaniem rasy ludzkiej.

Tak piszą higieniści — we Francji.

H. M.

Dom samotnych kobiet

Jest wiele kobiet, które są same i nie mają oparcia w rodzinie. Osoby samotne, inteligentne, pracujące, jednego ducha, mogłyby zamieszkać dogodnie w kulturalnych warunkach w gronie sympatycznych inteligentnych towarzyszek.

To też wierzymy, że znajdzie się w Polsce w krótkim czasie kilkanaście, a nawet kilkadziesiąt kobiet, szukających wypoczynku po pracy we własnym „Domu", do powstania którego rękę przyłożą. Do naszej akcji mogłyby również przystąpić kobiety, wnoszące choćby mały kapitalik w formie oprocentowanej pożyczki.

Sprawa jest pilna. Zgłoszenia przyjmuje sekretariat „I Koła im. Wandy Malczewskiej", ul. Ordynacka 13 m. 3, we wtorki i piątki, od godz. 17 do 18.

POGADANKA POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET

Środa 2 marca, godz. 15.15 (Warszawa II): Czy umiemy kupować grzyby.

Środa 2 marca, godz. 19.35: O samotności (Samotność dziecka). — Gawęda Starego Doktora.

Czwartek 3 marca, godz. 22 (Warszawa II): Jadwiga Puciata-Pawłowska — Biblioteka Zamoyskich.

Piątek 4 marca, godz. 17: Matka Ledóchowska — Urszulanki na Polesiu.

Niedziela 6 marca, godz. 16.45: Powieść mówiona Heleny Boguszewskiej „Anielcia i Życie".

Środa 9 marca, godz. 15 (Warszawa II): Porządki wiosenne.

Środa 9 marca, godz. 17: Halina Piekarska — Paserstwo.

Środa 9 marca, godz. 19.35: Samotność młodości — Gawęda Starego Doktora.

Piątek 11 marca, godz. 17; Janina Bergerówna — Z dziejów opieki społecznej na wsi w dawnej Polsce.

Niedziela 13 marca, godz. 16.45: Powieść mówiona Heleny Boguszewskiej „Anielcia i Życie".

Poniedziałek 14 marca, godz. 19.30: Halina Siemińska: Czy organizacje kobiece mają rację bytu.

Środa 16 marca, godz. 15: (Warszawa II): Przygotowanie wędlin świątecznych.

Środa 16 marca, godz. 17.50: Dr Marta Biernacka — Higiena skóry na wiosnę.

Środa 16 marca, godz. 19.35: Samotność starości — Gawęda Starego Doktora.

Alkohol w potrawach

Zajmując się dietetyką jako przedmiotem, który wykładam, starałem się wnikać w racjonalnoć lub nieracjonalność poszczególnych przepisów przyrządzania żywności, jakie podają rozmaite książki kucharskie. Między innymi w zakres swych badań wziąłem kuchnię francuską.

I oto stwierdzić mogę, że rozmaite potrawy przyrządza się tam przy użyciu rozmaitych napojów alkoholowych, które wraz z surowcami poddaje się procesowi gotowania, pieczenia, duszenia. Tego rodzaju wskazówki spotkać można w światowej sławy przepisach prof. Pożerskiego (Edouard de Pomiane) w Paryżu, którego wydanie książki pod tytułem: „Nauka przyrządzania potraw czyli wstęp do kuchni domowej" ukazało się przed kilkoma miesiącami w tłumaczeniu polskim pod redakcją i z przedmową znakomitego naszego chemika prof. Parnasa. Należy przypuszczać, że we Francji zużywa się bardzo znaczne ilości alkoholu dla celów kulinarnych nawet po wsiach.

Pewnego rodzaju pocieszeniem dla abstynentów może być fakt, że niemal całkowita ilość napojów alkoholowych użyta do celów kulinarnych staje się zupełnie nieszkodliwa dla organizmu człowieka gdyż alkohol, jako ciało wrzące już w temperaturze 79°C ulatuje w powietrze podczas ogrzewania przyrządzanych potraw, dokonawszy poprzednio pożądanych zmian w składnikach danego pokarmu, ścinając np. białko, nadto pozostawiając w potrawie właściwy smak i woń pewnych związków chemicznych, które towarzyszą poszczególnym napojom alkoholowym. Takimi związkami są np. estry i olejki eteryczne w winie i w innych napojach alkoholowych.

Osobiście jako bezwzględny abstynent, nie używający nawet najsłabszych napojów alkoholowych, nie zawahałbym się spożyć porcji pieczeni przyrządzonej na burgundzie, albo wypić filiżanki zupy winnej lub piwnej, która przeszła czyściec ogniowy podczas przyrządzania jej.

B. Duchowicz.

Przesadzanie roślin doniczkowych

(Dokończenie)

Materiał na dreny. Materiał używany na dreny to: skorupki ze starych doniczek doskonale przed potłuczeniem wyszorowanych, grubo ziarnisty piasek rzeczny (drobniutki żwirek) i kawałki węgla drzewnego.

Nawozy: naturalny i sztuczny. Do użyźnienia ziemi używamy kawałków nawozu stajennego, najlepiej krowieńca, który kładzie się na dnie doniczki bezpośrednio na drenie, lub też nawozu sztucznego, tak zwanego „pomocniczego". Nawóz pomocniczy, *sól chorzowska do kwiatów*, dodaje się w ilości jednej łyżeczki od herbaty, zrównanej z brzegiem, na każde 4 litry ziemi.

Spulchniacz jest to patyczek kształtu wałeczkowatego o gładko ostruganych ściankach, zwężony i zaostrzony ku końcowi. Sam czubek powinien być przycięty i wygładzony, aby nie kaleczył korzeni.

Kopystka drewniana służy do ugniatania ziemi sypanej pomiędzy bryłę ziemi a ścianki doniczki.

Węgiel drzewny sproszkowany. Sproszkowanego węgla drzewnego używamy do zasypywania ran na korzeniach zadanych przycinaniem: zdrowych, zbyt bujnie rozwiniętych lub usuwaniem schorzałych.

W przeddzień przesadzania roślin należy je podlać, tak, aby ziemia była równomiernie wilgotna, nie mokra. Oczyścić rośliny z suchych liści i pędów, przycinając je ostrym nożykiem. Świeżą ziemię wysypać na miskę, większe bryłki rozkruszyć, mniejsze pozostawić. Nie osiewać. Ziemia powinna być równomiernie wilgotna. Chcąc doprowadzić suchą ziemię do odpowiedniego stanu wilgotności, skrapiamy ją stopniowo i przerabiamy rękami. Po wyrobieniu dodaje się nawóz sztuczny, o ile nie mamy krowieńca, któremu zawsze należy dać pierwszeństwo. Po dodaniu nawozu sztucznego doskonale wymieszać. Ostatnią czynnością będzie przygotowanie doniczek, które pozostawimy na noc w kuchni, aby należycie wyschły.

Przystępując do przesadzenia, trzeba wysłać stół papierem, zgromadzić na nim wszystkie potrzebne przedmioty i pustą miskę, najlepiej blaszaną, nad którą będziemy wyjmowały bryłę z doniczki. Doniczki puste i z roślinami ustawić w dwóch rzędach, zachowując przy tym jednakową kolejność.

Pierwszą czynnością będzie założenie drenów, t.j. danie na dnie doniczki warstwy potłuczonych skorupek, nakrycie jej cienką warstewką piasku wymieszanego z węglem drzewnym. Bezpośrednio na dren daje się warstwę świeżej ziemi grubości 2 cm.

Przesadzanie rozpoczynamy od wyjęcia bryły z doniczki. Bryłę wyważamy nad pustą miską. Lewą, rozwartą należy położyć na powierzchni ziemi, przesuwając łodygę pomiędzy drugim, a trzecim palcem, rys. 1. Prawą dłonią ruchem prawidłowym, miejsce przy miejscu uderzać w zewnętrzną ściankę doniczki (rys. 2), aby obruszyć bryłę, po czym wywrócić doniczkę dnem do góry, zdjąć ją delikatnie z bryły, która spocznie na lewej, rozwartej dłoni. Teraz przeprowadzamy delikatnie spulchniacz pomiędzy korzeniami, aby je uwolnić częściowo od zwartej, wykorzystanej ziemi. Korzenie obumarłe, suche, zwodniałe, uszkodzone przyciąć ostrym nożykiem. Rany zasypać sproszkowanym węglem drzewnym.





Osadzając roślinę w nowej doniczce, trzymamy ją lewą ręką za łodygę. Korzenie powinny dotykać czubkami warstwy ziemi spoczywającej na drenażu. Świeżą ziemię sypie się stopniowo pomiędzy bryłę a ścianki doniczki, ugniatając ję kopystką drewnianą. Po posadzeniu należy kilkakrotnie unieść leciutko roślinę za łodygę, aby spowodować osypanie korzeni ziemią, po czym uderzyć kilka razy ostrożnie dnem doniczki o rozwartą lewą dłoń, powodując w ten sposób zwarte uwarstwienie ziemi.

Prawidłowe osadzenie bryły (sadzić po środku doniczki!) jest odpowiedzialne za dalszą wegetację rośliny. A prawidłowo posadzoną nazwiemy roślinę wtedy, jeżeli stara bryła po spulchnieniu osiada w nowej doniczce w ten sposób, że przykryta jest warstwą nowej ziemi zaledwie na 1 do 2 cm, zależnie od wielkości doniczki. Pomiędzy ziemią a brzegiem doniczki należy zostawić wolną przestrzeń, niezbędną przy polewaniu. Ostatnią czynnością będzie obfite polanie wodą o temperaturze pokojowej.

Przesadzone rośliny ustawiamy w miejscu spokojnym, widnym, ale wolnym od ostrej operacji słonecznej. Na stanowisko słoneczne rośliny mogą powrócić dopiero, gdy się całkowicie zaklimatyzują w nowych warunkach stworzonych przez przesadzenie, co poznamy po żywym kolorycie i rzeźkiej postawie.

Wanda Dobrzańska

Ofiarowana na imieniny prenumerata „Pani Domu" cieszy każdą kulturalną solenizantkę i zwiększa krąg osób, pracujących wspólnie i wytrwale nad zdrowiem rodziny polskiej,

---

Elegancki sweter

Sweter wykonany ręcznie na drutach Nr 3 z wełny „Genialnej", marki „Trójkąt w kole".

Opis ściegu. Przód swetra zapinany na ozdobne guziki przerabiany jest ściegiem gładkim, trykotarskim na lewą stronę, oraz ozdobiony warkoczykiem i skrzyżowaniami z prawych oczek, wg. pokazanej fotografii. Warkoczyk uzyskany jest w ten sposób: osiem oczek prawych robimy wzwyż — sześć rzędów i w siódmym rzędzie, na prawej stronie swetra, zdejmujemy na dodatkowy trzeci drut cztery pierwsze oczka, a przerabiamy następne cztery oczka, stale na prawo. Teraz dopiero z dodatkowego drutu przerabiamy odłożone cztery oczka — otrzymamy skrzyżowanie, które powtarzamy co siódmy rząd.. Ozdoby z dwuch stron warkoczyka wykonane są ściegami prawymi, między którymi jest zawsze 1 oczko lewe, — otrzymamy wąskie paski, które na środku swej wysokości (wysok. na 12 rzędów) są skrzyżowane jak warkoczyk. Należy bardzo uważać, ażeby ozdoby te były robione na jednej wysokości po obydwuch stronach warkoczyka. Przy zapięciu z przodu plisa szerokości 10 oczek prawych, przekręconych, co jest potrzebne ażeby plisa nie zwijała się.

Rękawy w pasy (1 oczko prawe, jedno lewe), bardzo rozszerzone u góry i zebrane w fałdki, co wpływa na poszerzenie sylwetki w ramionach.

Ściągacz w dole i mankiety wykonane są w ten sposób: dwa oczka prawe, dwa oczka lewe itd. na drutach cieńszych nr 2 i pół.

Przód swetra ozdobiony haftem: są to okręcone na igle pikotki z kolorowej wełny.

Całość oryginalna i ładna. *„Inicjatywa".*

Wiener Strickmodell



Kongres polityczno-obywatelskiej pracy kobiet

Od dłuższego czasu prowadzone są prace nad przygotowaniem kongresu, który ma zobrazować społeczno-obywatelską działalność kobiet polskich, od chwili uzyskania niepodległości Ojczyzny po dzień dzisiejszy.

W kongresie bierze udział 17 organizacji kobiecych reprezentujących około 200 tysięcy kobiet. A więc: Związek Pracy Obywatelskiej Kobiet, Unia Pol. Związków Obrończyń Ojczyzny (Stow. b. Strzelczyń 1912-14, b. Drużyniaczek, b. Peowiaczek, b. Kurierek, Ligi Kobiet, Członkiń b. Sekcji Propagandy i Opieki, Koła Polek, Związku Broni, Rodziny Wojskowej, Głównej Kwatery Harcerek, ZHP, Organ. Przysposobienia Kobiet do Obrony Kraju, Czerwonego Krzyża, Białego Krzyża, Stow. Zjednoczonych Y. M. C. A.), Stow. Kobiet z Wyższym Wykształceniem i Rodziny Policyjnej.

Całością prac przygotowawczych kieruje Prezydium Komitetu Organizacyjnego, którego przewodnictwo objęła Pani Marszałkowa Aleksandra Piłsudska. Wiceprzewodniczącymi są pp. senatorki: Julia Kratowska i Stefania Kudelska, sekretarkami: Hanna Pohoska i J. Wierzbiańska, skarbniczkami: Z. Dragatowa i J. Kozielewska. Członkiniami Komitetu są pp.: dr. Teodora Męczkowska, Maria Stachiewiczowa, Maria Matuszewska, Wanda Piekarska i Hanna Łukaszewiczowa.

Prace przygotowawcze odbywają się w 13 Komisjach, w których współpracują przedstawicielki następujących organizacji, prócz wymienionych powyżej: Pol. Zjednoczenie Kobiet Pracujących Zawodowo, Zw. Kobiet z Prawniczym Wykształceniem, Zrzeszenie Lekarek, Policja Kobieca — Referat Sanitarno-Obyczajowy, „Osiedle", „Opieka", Czerwony Krzyż, Tow. Polek na Śląsku, Stow. Zjednoczonych Ziemianek, Żeński Zw. Służby Samarytańskiej, Koło Koleżanek z Centr. Związku Młodej Wsi, Wydział PK Zw. Strzeleckiego, Sekcja Kobieca ZNP., Instytut Gospodarstwa Domowego, Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet, Straż Przednia (oddziały żeńskie), Tow. Służba Obywatelska, Rodzina Rezerwistów.

Kongres ten, odbędzie się w czerwcu b. r., bezpośrednio po zakończeniu roku szkolnego; czas trwania projektowany jest na 6 dni . Komisje kongresowe ogarniają wszystkie dziedziny życia, w których praca kobiet wykazuje samodzielny dorobek.

W Komisjach i Podkomisjach zostaną wygłoszone referaty, odbędą się dyskusje. Na dwóch plenarnych zebraniach (na otwarcie i zamknięcie Kongresu) wygłoszone będą następujące referaty: „Służba kobiet polskich w walkach o niepodległość", „Działalność polityczna i służba społeczna kobiet polskich", „Praca naukowa kobiet polskich", „Twórczość artystyczna kobiet polskich".

Elegancki strój na wizytę, a nawet na skromniejsze przyjęcie (jeśli nie zaznaczono przy zaproszeniu, że obowiązuje strój wieczorowy). Ważne jest umiejętne dobranie drobiazgów. Często używaną w ciągu długiego karnawału suknię wieczorową możemy doskonale przerobić na taki właśnie modny kasak, specjalnie odpowiedni dla osób szczupłych i wysokich. I. Dunne. Columbia.



Z WYDAWNICTW

Wczasy ludzi miasta — Wanda Prażmowska — Iwánka. Instytut Spraw Społecznych. Warszawa 1937. Str. 48, zł 1.50.

Wczasy to określenie czasu wolnego od pracy zawodowej, czasu który może być wyzyskany na odpoczynek, rozrywkę lub jakąś dowolną pracę amatorską. W odróżnieniu od tego słowa, wywczasy oznaczają odpoczynek wakacyjny.

Dzięki swym pozytywnym uwagom i informacjom, broszura wyjaśnia ważną kwestię wczasów ludzi miasta, tak bardzo potrzebujących nerwowego odprężenia, i wskazuje jak te wczasy organizować indywidualnie i dla grup społecznych. M. in. broszura kładzie nacisk na znaczenie wczasów niedzielnych i świątecznych, podkreślając wysoką niewłaściwość urządzania zebrań, konferencji, zjazdów, kongresów w soboty i niedziele, jedyne bardziej swobodne chwile każdego pracownika.

Niezmiernie cenne i pouczające byłoby przeczytanie tej krótkiej, łatwo pisanej i ładnie wydrukowanej książeczki przez każdego działacza społecznego i „szefa", a tym będzie nie tylko szef biura czy urzędu, ale i pani domu, będąca w swej rodzinie zarówno działaczem społecznym i oświatowym jak i czynnikiem organizującym bieg życia domowników.

Czytelniczki „Pani Domu" dobrze znają nazwisko autorki z jej doskonałych artykułów w naszym piśmie.

O przyrządzaniu potraw

Chołoniewska K. — Gospodarstwo domowe i kuchnia racjonalna. Wyd. M. Arcta, Warszawa 1929, str. 209. Cena zł 4.—.

Ogólne przepisy gospodarskie, przepisy kuchenne, konserwowanie owoców i jarzyn, o przechowaniu środków żywn., zużytkowanie resztek, zestawienie obiadów i kolacji.

Czechowska Julia — 48 obiadów bezmięsnych i dań kolacjowych. — Wyd. Autorki. — Warszawa 1936, str. 96. Cena zł. 2.50.—.

Wskazówki ogólne, menu obiadowe i kolacjowe na sezon letni i zimowy.

Czerny Z. i Strasburger M. — Teoria przyrządzania potraw. Wyd. Książnicy Atlas, Lwów — Warszawa, 1936, str. 214. Cena zł 6.40.—.

Wartość energetyczna pokarmów, tłuszcze, węglowodany, pokarmy białkowe, substancje mineralne, witaminy, jarzyny i owoce, fermentacja w gospodarstwie domowym, konserwowanie produktów spożywczych, układanie jadłospisów.

Czerny Z. — Przyrządzanie potraw. — Wyd. Książnicy Atlas — Lwów — Warszawa 1936, str. 495. Cena zł. 18.—.

702 przepisy. Zupy, dodatki do zup, sosy, potrawy z jarzyn, sałaty, kompoty, potrawy mączne, potrawy z jaj, przystawki, mięsa i ryby, ciasta słodkie, desery, torty, wyroby cukiernicze, konserwy, przepisy do dogotowywacza.

Disslowa M. — Jak gotować. — Wyd. E. Wegner — Poznań 1934, str. 870. Cena zł 48.—.

Wiadomości ogólne o prowadzeniu kuchni, pożywienie w życiu człowieka, dyspozycja na cztery pory roku, urządzenie kuchni, przyjęcia, przepisy, ciasta, przetwory owocowe, zapasy.

Pani Elżbieta — Potrawy z baraniny. Wyd. Tow. Bluszcz — Warszawa, str. 31. Cena 0.30 gr.

53 potrawy z baraniny.

Gałecka M. i Kulzowa H. — Kuchnia Polska. Wyd. M. Arcta — Warszawa 1935, str. 693. Cena zł 32.—.

Organizacja gospodarstwa domowego, urządzenie kuchni i śpiżarni, składniki pokarmowe, przyjęcia, przyrządzanie potraw, przetwory, dietetyka.

Gensówna F. — Zdrowa Kuchnia. — Wyd. Spółdzielczej Księgarni Szkolnej — Włocławek 1935, str. 61. Cena zł 1.25 gr.

Przyrządzanie potraw, ciasta, zapasy, rady różne, kącik dla chorych, marynaty sezonowe.

Inż. Maria Kapuścińska — Mleko i jego użytkowanie w gospodarstwie domowym. — Wyd. Książnica Atlas 1934, str. 80. Cena zł 1.40.

Skład i własności mleka, higieniczna produkcja, sprzedaż, rola mleka w żywieniu, gotowanie, kwaszenie mleka, kefir, wskazania przy kupnie mleka, przy przechowaniu itp. Przepisy potraw z mleka napoje, zupy, budynie, kisiele, sosy, cukierki itp.

Karczewska M. — Co jeść, jak gotować. Wyd. Tow. Oświaty Rolniczej, — Księgarnia Rolnicza Warszawa, 1937, str. 176. Cena zł 4.—.

Co jeść, ilość pożywienia, opis produktów spożywczych, jak gotować, przyrządzanie potraw, podawanie i zużytkowanie resztek, zapasy i przetwory, wypiek ciast, urządzanie kuchni i śpiżarni.

Ochorowicz-Monatowa M. — Uniwersalna książka kucharska. Wyd. Połoniecki, Lwów — Warszawa, str. 731. Cena zł 18.—.

Przepisy potraw.

Ochorowicz-Monatowa M. — Uniwersalna książka kucharska. Wyd. Połoniecki, Lwów — Warszawa, str. 1230. Cena zł 30.—.

Zawiera następujące działy: Przepisy potraw — M. Ochorowicz-Monatowa. Torty i ciasta — M. Wiśniewska. Konfitury i dżemy — Kulczycka. Kuchnia jarska — Czarnota.

Papée Julia. — Bezmięsna Kuchnia. Wyd. „Kultura i sztuka" Lwów — Warszawa — Poznań. Str. 171. Cena zł 4.20.

638 przepisów potraw jarskich.

Piętkowa Antonina i Piętka Jan. — Nowoczesna kuchnia domowa. Wyd. Książnicy Polskiej, Warszawa 1935, str. 738. Cena zł 25.—.

O witaminach, jak poznawać i przechowywać środki spożywcze, zasady racjonalnego odżywiania się, o kalorycznej wartości pokarmów, wskazówki praktyczne co do pożywności i strawności najważniejszych pokarmów, przyrządzanie potraw. (wg. działów), przetwory, zapasy, jadłospisy, urządzenie kuchni, porządki, kuchnia dla dzieci i dietetyczna.

Pomian Pożerski — Nauka przyrządzania potraw w 6-ciu lekcjach. Wyd. Tow. „Delta", Warszawa 1936, str. 203. Cena zł 6.—.

Zastosowanie 6-ciu podstawowych zasad gotowania do przyrządzania zwykłych potraw. Przepisy.

Zawadzka M. — Co będzie na obiad. Wyd. Dom. Książki Polskiej. Warszawa, str. 95. Cena zł 5.50.—.

Tygodniowy jadłospis na cztery sezony. Zupy, mięsa, ryby, sosy itd.

Wyd. Szkoły Gosp. Żeńsk. w Chyliczkach. — Kuchnia Chyliczkowska 1931, str. 90. Cena zł 5.—.

30 obiadów, 30 kolacji, sałatki — z uwzględnieniem ilościowym i jakościowym składników pokarmowych.

Praca zbiorowa. — Nauka gotowania do użytku ludu polskiego. Wyd. Gazety Grudziądzkiej w Grudziądzu 1925, str. 96.

Ogólne uwagi o kuchni i gotowaniu, przyrządzanie potraw.

Spokojny, dystyngowany strój odpowiedni na tzw. lunche i mniej liczne herbaty popołudniowe. Lisy ani wielkie, przesadnie wielkie torby nie wyszły z mody. Kay Francis. Warner-Bros.





Prosta w kroju ale elegancka sukienka z lekkiej wełny, z paskiem przechodzącym z przodu w aksamitną kokardę.

Poradnia mody

Poradnia taka istnieje w Warszawie przy ul. Świętokrzyskiej 17 m. 3 (tel. 676-72). Jest ona zaopatrzona w najświeższe i najlepsze żurnale oraz szkice modelowe paryskie i wiedeńskie.

Prócz wskazówek, dotyczących mody i źródeł zakupu, można otrzymać na żądanie wykrój bibułkowy każdego modelu według wymiaru. Równocześnie dla wygody pań są organizowane dokształcające kursy miesięczne kroju i szycia. Opłata dla czytelniczek „Pani Domu" zł. 10. Poradnia czynna od godz. 9 do 19.

Kto otrzyma złoty zegarek?

Liczba abonentów Polskiego Radia wzrasta szybko; codzień przybywa przeciętnie około 2.000 nowych słuchaczy. W końcu ub. r. liczba zarejestrowanych radiosłuchaczy przekroczyła 800.000. Abonent, którego zgłoszenie w ogólnej numeracji porządkowej wypadło na numer 800.000-ny, otrzymał w upominku złoty zegarek. Jego dwaj najbliżsi sąsiedzi — również miłe i cenne upominki. W najbliższych dniach spośród zgłaszających się obecnie abonentów radiowych, wyjdą nowi „jubilaci": abonent 899.999, abonent 900.000 i 900.001.

Zgodnie z przyjętym zwyczajem, abonent 900.000 otrzyma złoty zegarek najlepszej marki, a jego dwaj „sąsiedzi" inne cenne upominki. Zatem zgłaszający się obecnie do urzędów pocztowych nowi radiosłuchacze mają największe szanse.

Powietrze w górach czyściejsze niż w mieście

Badania naukowe nad ustaleniem stopnia zanieczyszczenia powietrza, którym oddychamy w wielkich miastach, stwierdziły, iż przeciętnie w 1 cm sześć. powietrza miejskiego znajduje się 10.000 cząsteczek kurzu. Rzecz jasna, że to są zasadniczo rozsadniki wszelakich chorób i działalność ich jest ze wszech miar szkodliwa dla organizmu ludzkiego.

Z drugiej strony odpowiednie obserwacje w niektórych wysokogórskich ośrodkach sportów zimowych dowiodły, że zimą powietrze w tych okolicach zawiera mniej więcej do 100 cząsteczek kurzu — jest więc 100 razy czyściejsze od powietrza miejskiego.

Jeżeli uwzględnić ten naukowo stwierdzony fakt, to zrozumiałym się staje, że uprawianie sportów zimowych w górach przynosi mieszkańcowi wielkiego miasta poczucie całkowitego odrodzenia fizycznego i duchowego.

Wniosek? Jedźmy do jednej z licznych naszych stacyj klimatycznych, z Zakopanem i Krynicą na czele, aby zaczerpnąć do zmęczonych płuc świeżego, uzdrawiającego powietrza górskiego.



Fot E. Koch



Kołyska dla księżniczki holenderskiej

Staraniem Dyr. Lasów Państw. została wykonana w darze dla nowonarodzonej księżniczki holenderskiej łóżeczko-kołyska. Dar ten, ofiarowany księżnej Julianie, pomyślany jest jako symbol powszechnej sympatii, jaką księżna cieszy się w całej Polsce.

Projekt kołyski wykonał inż. arch. Jan Bogusławski, naszym Czytelniczkom znany jako projektodawca pięknych wnętrz mieszkalnych reprodukowanych parokrotnie w piśmie, laureat „Grand Prix" na wystawie światowej w Paryżu 1937 roku. Rzeźby i płaskorzeźby wykonał Stanisław Sikora, a roboty stolarskie istniejący od 120 lat zakład L. Kamlera. Zasłonka haftowana przez „Inicjatywę".

Podstawa łóżeczka z czarnego dębu jest rzeźbiona w prześliczne zwierzątka naszych borów; jest tam niedźwiadek, młody ryś, wiewiórka z puszystą kitą, ptak karmiący pisklęta. Z podstawy tej wychodzą cztery nóżki toczone, na których jest zawieszona jakby siatka z prętów jaworowych, usiana gwiazdkami.

U wezgłowia łóżeczka znajdują się dwie tarcze z herbami domu Orańskiego i księstwa Lippe. Dwa pręty stalowe, złocone podtrzymują kółko jaworowe, na którym siedzi osiem ptaszków, tworząc koronę. Ptaszki te trzymają w dzióbkach zasłonę z chiffonu, haftowaną białym atłaskiem w listki z różnych drzew polskich.

Dnia 16 b. m. w Konsulacie R. P. w Amsterdamie odbył się pokaz, w którym wzięli udział poseł R. P. Babiński oraz szereg osób ze świata kulturalnego i gospodarczego Amsterdamu. Dnia następnego przedstawiciele Lasów Państwowych w Holandii odwieźli kołyskę do pałacu w Soestdijk. Do kołyski dołączono akt darowania w języku holenderskim, na pięknie iluminowanym pergaminie, oraz wiersz K. Iłłakowiczówny „Jaworowa Kołysanka", napisany z tej okazji w Amsterdamie i przetłumaczony na język holenderski.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

CECHA INSTYTUTU GOSP. DOMOWEGO NA ROK 1938/39.

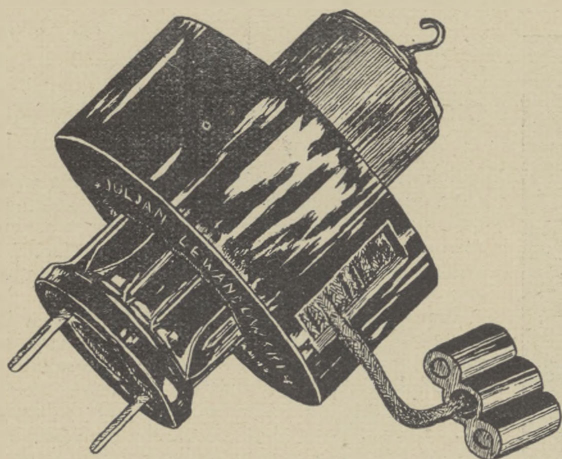
Zwijacz do sznura elektrycznego

Wytwórca: Julian Lewandowski, p. Świder, ul. Warszawska 28.

Cena fabryczna za sztukę zł 3,75 wraz ze sznurem (4-ro metrowym).

Do nabycia w sklepach z przyrządami elektrycznymi.

Opis. Zwijacz do sznura elektrycznego jest to szpula posiadająca kształt okrągłego zamkniętego pudełka wykonanego z bakelitu. Ruchoma oś szpuli zaopatrzona jest z jednej strony w okrągłą pokrętkę, która pozwala na nawijanie sznura na szpulę, z drugiej strony we wtyczkę kontaktową, do której przyczepiony jest koniec sznura elektrycznego. Drugi koniec sznura przewleczony przez prostokątny wykrój w pudełku na zewnątrz zaopatrzony jest w gniazdko kontaktowe. Do pokrętki jest wkręcony metalowy haczyk w celu, aby zwijacz można było wygodnie zawiesić w czasie przerw w używaniu go.



Sposób użycia zwijacza. Przy zwijaniu sznura elektrycznego należy obracać pokrętką w prawą stronę, trzymając zwijacz w lewej ręce otworem na dół, przy czym wskazujący palec lewej ręki należy lekko opierać o wtyczkę kontaktową zwijacza, aby oś nie cofała się. Przy wyciąganiu sznura zwijacz należy trzymać w ten sam sposób, jak poprzednio, a sznur ciągnąć lekko prawą ręką. Jeżeli sznur przez nieumiejętne nakręcanie trudno się wyciąga, należy kilkakrotnie zakręcić pokrętką wstecz (tzn. do siebie) i po tym ciągnąć za sznur. Po wyciągnięciu sznura do żądanej długości wtyczkę znajdującą się na szpuli wkłada się do kontaktu ściennego; w gniazdku zaś, znajdującym się na sznurze, umieszcza się wtyczkę przyrządu elektrycznego, np. lampy, żelazka, grzejnika, słuchawki radiowej itp.

Zalety zwijacza. Zwijacz zabezpiecza sznury elektryczne od kurzenia się, skręcania, łamania i plątania, co powoduje niekiedy tłuczenie kloszów, żarówek oraz niszczenie aparatów, a nawet może wywołać krótkie spięcie.

Zastosowanie zwijacza umożliwia korzystanie ze sznura elektrycznego w takiej długości, jaka w danej chwili jest potrzebna oraz zabezpiecza sznury przed zniszczeniem, a więc przedłuża okres ich trwałości i użytkowania. Zwijacz jest praktyczny i ekonomiczny Może pomieścić 4—6 metrów sznura elektrycznego, zajmując jednocześnie niewiele miejsca. Wykonany z brązowego bakelitu, polerowany, posiada wygląd estetyczny.

PRZEDŁUŻENIE CECH NA ROK 1938.

Kuchenka elektryczna normalna. Typ A 1

Opis: „Pani Domu" nr 19, 1936 r.

Wytwórca: Pomorska Elektrownia Krajowa „Gródek". Do nabycia w elektrowniach wszystkich większych miast polskich.

Cena katalogowa zł 45.

Kuchenka elektryczna tania kawalerska. Typ K Ab 1

Opis: „Pani Domu" nr 19, 1936 r.

Wytwórca: Pomorska Elektrownia Krajowa „Gródek". Do nabycia w elektrowniach wszystkich większych miast polskich.

Cena katalogowa zł 24.

Piekarnik elektryczny okrągły z trzystopniową regulacją temperatury. Typ TPk 10

Opis: „Pani Domu" nr 19, 1936 r.

Wytwórca: Pomorska Elektrownia Krajowa „Gródek". Do nabycia w elektrowniach wszystkich większych miast polskich.

Cena katalogowa zł 195.

Kuchenka elektryczna kompletna dwupłytkowa z piekarnikiem czworokątnym i z regulacją. Typ LK 2PK 10

Opis: „Pani Domu" nr 21, 1936 r.

Wytwórca: Pomorska Elektrownia Krajowa „Gródek". Do nabycia w elektrowniach wszystkich większych miast polskich.

Cena katalogowa zł 330.

Kuchnia elektryczna kompletna trzypłytkowa z piekarnikiem czworokątnym i z regulacją. Typ K 3 PK 14

Opis: „Pani Domu" nr 21, 1936 r.

Wytwórca: Pomorska Elektrownia Krajowa „Gródek". Do nabycia w elektrowniach wszystkich większych miast polskich.

Cena katalogowa zł 540.

Kuchenne naczynia aluminiowe marki „Światowit"

Opis: „Pani Domu", nr 9, 1934 r.

Wytwórca: Modrzejowskie Zakłady Górniczo-Hutnicze w Myszkowie Sp. Akc.

Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

Kuchenne naczynia aluminiowe marki „Frigidal" (dawn. „Alnik")

Opis: „Pani Domu", nr 11, 1934 r.

Wytwórca: Zjednoczone Niemieckie Wytwórnie Niklu Sp. Akc. Paruszowice w Rybniku.

Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

Naczynia aluminiowe marki „Pelikan"

Opis: „Pani Domu", nr 11, 1933 r.

Wytwórca: Fabryka Wyrobów Aluminiowych i Blaszanych Sp. z o. o. Warszawa, ul. Stępińska 10—16.

Cena według cennika naczyń aluminiowych matowych.

Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

Kuchenka spirytusowa „Emes 1"

Opis: „Pani Domu", nr 7, 1932 r.
Wytwórca: Państwowy Monopol Spirytusowy, Warszawa, ul. Leszno 1.
Cena: zł 8.90.
Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

„Katol" — oryginalny japoński proszek tępiący owady

Opis: „Pani Domu", nr 7, 1936 r.
Wytwórca: Tow. Akc. Azumi und Kuza — Japonia.
Przedstawicielstwo w Warszawie, ul. Mokotowska 60.
Cena: duże pudełko (o wadze z opakowaniem ca 65 g) zł 2.25; średnie pudełko (o wadze z opakowaniem ca 20 g) zł 0.75.
Do nabycia w składach aptecznych, mydlarniach i składach farb.

Patentowana kuchenka gazowa (benzynowa) „Domogaz"

Opis: „Pani Domu", nr 10, 1934 r.
Wytwórca: Huta Ludwików Sp. Akc. Kielce, skrzynka poczt. 101.
Skład fabryczny w Warszawie, ul. Graniczna 12.
Cena kuchenki od zł 38 do zł 119.

Biblioteka

Biblioteka Instytutu Gospodarstwa Domowego, ul. Nowv-Świat 9 m. 8 posiada około tysiąca książek z dziedziny: chemii, higieny, odżywiania, dietetyki, normalizacji, gospodarstwa domowego itd. oraz czasopisma polskie i zagraniczne.

Biblioteka otwarta jest dla członków Instytutu codziennie w godz. między 10—14.

Słownictwo gospodarskie

Wyrazy umieszczone w rubryce „niewłaściwe", o ile mają zaznaczoną adnotację (reg.) = regionalizmy, wprawdzie nie są pożądane ze względu na pożytek jednolitej terminologii, jednak są dopuszczalne. (C. d.)

Właściwe	Niewłaściwe
Marmolada sucha	Serek owocowy Ser owocowy Pasta owocowa
Maselnica	Kierzanka Masielnica
Małdrzyki	Mądrzyki Dołki (reg.)
Mątewka	Firlejka Kwirla Rogal
Mlecz cielęcy	Mleczko cielęce
Moręgi	Merengi Marengi
Móżdżek (potrawa)	Mózg
Nać	Natka Nacinka
Nadzienie	Farsz Nadzianie Nadzianka
Nożyk do obierania	Knypek Kozik (reg.) Żydek Scyzoryk
Obrać z kości	Wyluzować z kości
Obrzeże	Rant, rancik
Obsada u noży	Obsadka Osada
Odgrzać	Odegrzać
Odżywka	Odżywiec
Okrajać	Obkrajać
Ołatki (z sera)	Plenze
Opieńki	Podpieńki (reg.)
Oprawić (rybę, drób)	Sprawiać
Ozór	Ozorek
Pak	Paka Pech Smoła Smółka (reg.)
Paprykarz	Paprykasz
Patelnia	Patelka Blacha
Patelnia z zagłębieniami	Dołkownica
Perliczka	Afrykanka Perlinka Pantarka (reg.)
Piana	Pian

Właściwe	Niewłaściwe
Pieczarki	Szampiniony
Piekarnik (duży piec do pieczenia chleba)	Framuga
Piecyk (mały w trzonie kuchenym do pieczenia mięsa i ciast)	Rura Bratrura Szabaśnik
Pieróg	Pierog
Pierożki	Pieróżki
Płat (ciasta ,płótna)	Płata
Płuca	Płucka
Pobielany (garnek)	Blichowany Bielony
Podczos (gat. kapusty wiosennej)	Podczas
Podróbki, 2 przyp. -ek lub podroby, 2 przyp. -ów	Dróbka Dróbki (reg.)
Pogrzebacz	Hak, haczyk
Pokropić	Podkropić
Pokrywa (na garnki) lub przykrywa	Nakrywa Przykrywatko
Pokrywka lub przykrywka	Dekielek
Polewa na garnku lub na torcie	Glazura
Półki	Regały (reg.) Miśniki
Poncz	Puncz
Powidłowy	Powidlany
Pralnia	Praczkarnia
Przecierać	Fasować
Przecieracz (przez sito)	Tłuczek Trempek Kula Pałka Wałek
Przekąski	Zakąski
Przetak	Siatka
Przyprawy	Korzenie
Przybrany	Garnirowany
Pulpety	Pulpeciki
Radełko	Rylec
Rogaliki	Rogalki
Rozczyn	Rozczyna
Rozwałkować	Wywałkować
Rulada	Rolada
Rzeszoto	Durszlak
Ryż łupany	Bruch ryżowy

Koniec działu Instytutu Gosp. Domowego.

Jadłospisy

JADŁOSPISY Z MIĘSEM

I. OBIAD. Zupa z salsefii podprawiona śmietaną z grzankami. Kotlety wieprzowe lub schab duszony, ziemniaki, sałatka z kiszonej kapusty, jabłek i gotowanej drobnej fasolki (nr. 8—1937). Suflet czekoladowy.

KOLACJA. Kluseczki krajane z sosem grzybowym. Herbata, owoce.

II. OBIAD. Zupa z porów i ziemniaków (przepis niżej). Kotlety cielęce siekane, buraki ze śmietaną, kasza krakowska na sypko. Kisiel pomarańczowy — witaminowy (nr 4—1937).

KOLACJA. Bulwy panierowane smażone (przepis niżej) z sosem pomidorowym. Herbata, chleb pszenny razowy, miód.

JADŁOSPIS BEZMIĘSNY.

III. OBIAD. Zupa jarzynowa z surowym masłem. Śledzie niesolone smażone lub dorsz, ziemniaki, sos chrzanowy. Kompot z jabłek gotowanych i surowych pomarańczy.

KOLACJA. Salsefia z wody ze zrumienioną bułeczką i surowym masłem. Chleb ciemny, masło, marmolada, herbata.

IV OBIAD. Śledzie jak sardynki (patrz niżej), podane z bułką i cytryną. Zupa śliwkowa podprawiana śmietaną z ziemniakami. Kulebiak w cieście kruchym z kapustą i grzybami (przepis niżej). Mleczko migdałowe z sosem waniliowym.

KOLACJA. Ziemniaki duszone z cebulą, ogórki kiszone, lub kotlety z ziemniaków, sos cebulowy. Herbata, ciastka domowe.

V OBIAD. Kapuśniak słodki z pomidorami i śmietaną. Risotto zapiekane z jarzynami (nr 4 r. b.), sałata roszponka. Omlet pieczony zwijany. Herbata.

KOLACJA. Sałatka z ziemniaków i szprotów (nr. 2 r. b.). Jabłka smażone w cieście lub naleśniki z marmoladą. Herbata.

Przepisy

Zupa z porów i ziemniaków.

25 dkg jarzyn, 40 dkg ziemniaków, 2 pory, 4 dkg masła, sól.

Wygotować wywar z jarzyn, przecedzić, osolić, dodać pokrajane w kostkę ziemniaki i pory razem z zielonymi liśćmi; postawić na ogniu. Gdy jarzyny miękkie, zupę odstawić z ognia, dodać surowego masła i nie gotować więcej. Można również podprawić zupę zasmażką.

Bulwy smażone.

1 kg bulw, woda, ocet, sól, 2 jaja, 6 dkg bułki tartej, 8—10 dkg tłuszczu.

W garnku emaliowanym nastawić do gotowania wodę z solą. Bulwy wyszorować, oskrobać, wkładać do wody zakwaszonej octem, żeby nie ciemniały; opłukać, włożyć na wodę wrzącą i ugotować pod przykryciem do miękkości, ale nie przegotować. Ugotowane bulwy osączyć, ostudzić, przekrajać każdą na pół lub pokrajać w grube plastry, otoczyć w jaju i w bułce tartej i smażyć na złoty kolor. Podawać z sosem pomidorowym lub surówkami z jarzyn ze śmietaną.

Uwaga. Ugotowane bulwy można podać z surowym masłem lub zrumienioną bułeczką z surowym masłem, można również podać podduszone z sosem śmietanowym albo zapiekane jako wykwintną jarzynę.

Kulebiak z kapustą i grzybami.

Ciasto kruche.

24 dkg mąki, 12 dkg tłuszczu (może być połowa masła, połowa smalcu), 3/4 jaja lub 2 żółtka, 1—2 łyżek śmietany, sól.

Przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, dodać jajo lub żółtko, śmietanę, sól i zarobić ciasto ręką. Zostawić w chłodnym miejscu do wypoczęcia na 1/2 do 3 godzin. Potem ciasto wywałkować na grubość pół cm, nadać kształt dużego prostokąta lub dwuch małych, nałożyć na ciasto zimne nadzienie z kapusty w kształcie wałka, jeden brzeg ciasta posmarować jajem, ciasto zawinąć, zlepić, ułożyć w formie zlepieniem pod spód, posmarować z wierzchu jajem i upiec w dobrze ogrzanym piecu na kolor ciemnozłoty. Podawać pokrajany w duże kawałki. Osobno podać surowe masło.

Nadzienie.

1 kg kapusty, 10 dkg cebuli, 8 dkg tłuszczu, 5 dkg grzybów, sól, (pieprz).

Ugotować grzyby. Surową kapustę posiekać tasakiem na desce ułożonej na stolnicy. Cebulę drobno pokrajać i przesmażyć w szerokim rondlu na jasno-złoty kolor. Włożyć posiekaną kapustę, osolić, wymieszać i smażyć na wolnym ogniu często mieszając, aż będzie miękka. Można podczas smażenia skrapiać kapustę wywarem z grzybów. Gdy kapusta miękka, wymieszać z posiekanymi grzybami i wygotowanym wywarem z grzybów do objętości 1 łyżki stołowej; w razie potrzeby dosolić. Przy wykładaniu kapusty na ciasto, jako środkową warstwę można ułożyć 2 jaja na twardo, pokrajane w ćwiartki.

S. Witkowska.

Smaczne i tanie dania z niesolonych śledzi

Śledzie świeże jak pstrągi w galarecie

1 kg śledzi upieczonych lub smażonych, pół cytryny, sól.

Śledzie oczyścić, odciąć głowy, przeciąć wzdłuż na połowę, wybrać ości, osolić, skropić cytryną i zostawić na 1—2 godzin. Potem śledzie osączyć, posmarować oliwą, zawinąć w cienki, pergaminowy papier, upiec w piekarniku na ruszcie, a w braku rusztu — usmażyć na patelni. Gdy nieco przestygną, usunąć papier, śledzie ułożyć w salaterce i jeszcze ciepłe zalać galaretą.

Galareta.

1 duża cebula, pół litra winnego octu, kilka goździków, kilka ziarn pieprzu, 2 liście bobkowe, sól, cukier 1½ dkg żelatyny.

Cebulę pokrajać, zalać małą ilością wody, rozgotować, przetrzeć przez sito. Do cebuli wlać ocet, dodać wszystkie przyprawy, kilka razy zagotować, odstawić z ognia, włożyć opłukaną, wyciśniętą żelatynę, rozpuścić i ciepłym płynem zalać śledzie. Postawić w zimnym miejscu do stężenia; podawać następnego dnia.

Śledzie świeże w oliwie jak sardynki.

1 kg śledzi, 10 dkg oliwy, kilka ziarn czarnego pieprzu, 3—4 listki bobkowe, cytryna.

Przygotować śledzie jak wyżej, upiec lub usmażyć, zalać oliwą zagrzaną z pieprzem i listkami, zostawić tak na 24 godziny. Podać ubrane ćwiartkami albo plasterkami cytryny.

Śledzie świeże w śmietanie.

1 kg śledzi upieczonych lub smażonych.

Przygotować śledzie jak w przepisie poprzednim, upiec lub usmażyć razem z mleczkiem, ostudzić. zalać marynatą.

Marynata.

2 cebule, pół litra octu winnego, listki, ziele, pieprz, cukier, sól, mleczko ze śledzi, 5—8 dkg śmietany, 1 dkg musztardy francuskiej, 1 jabłko kwaskowe, cytryna.

Cebulę pokrajać w plastry, wymieszać z korzeniami, zalać wrzącym octem, ale nie gotować, dodać cukru i soli do smaku, ostudzić. Mleczko przetrzeć przez sito, wymieszać z musztardą i śmietaną, połączyć z octem i cebulą, zalać śledzie. Podawać następnego dnia. Przed podaniem wymieszać śledzie z poszatkowanym jabłkiem i plastrami cytryny.

Uwaga. Aby pozbawić śledzie mrożone morskiego zapachu wkładamy je po odcięciu główek do miski wody o pokojowej temperaturze, a gdy lekko odmarzną, wrzucamy do wody kilka rozżarzonych węgli bukowych i trzymamy przez parę minut. Węgiel wchłania zapach ze śledzi tak samo jak i z innych ryb morskich.

M. S. G.

W braku węgli bukowych usuwamy zapach ryb morskich, przez dokładne zdjęcie skóry, błony i ości i skropienie ryb sokiem z cytryny jak również przez posolenie na 1 do 2 godzin przed przyrządzeniem.

S. Witkowska.

Wyjaśniamy wątpliwości

Klarowanie galarety.

1 litr rosołu z ryby lub mięsa, 1 łyżka octu lub 2 łyżeczki soku z cytryny, 2—3 białka, sól, 4—10 listków żelatyny, zależnie od mocy rosołu.

Do zimnego rosołu bez tłuszczu wlać ocet, surowe białka, dodać soli do smaku, roztrzepać łyżką i — mieszając bez przerwy — jeden raz zagotować. Gorącą galaretę wylać na płótno zmoczone w zimnej wodzie i dobrze wyciśnięte, scedzić do naczynia z namoczoną, wyciśniętą żelatyną, nie wyciskając galarety, a tylko przelewając ją poprzez coraz to inne czyste miejsce płótna. Gdy galareta zacznie tężeć, będąc jeszcze płynną, zalać nią przeznaczoną potrawę.

Galaretka złota do mięsa.

Jeśli chcemy otrzymać galaretę złotą lub ciemnobrązową, to do zimnego rosołu dodajemy przed sklarowaniem: sos z pieczenia mięsa bez tłuszczu, karmel i wino-malagę. W braku wina można użyć domowego słodkiego octu ze śliwek marynowanych. Potem klarujemy jak wyżej.

Galaretę złotą używa się do drobiu i mięsa pieczonego, jak np. indyk, kaczka, pularda, pasztet, rolada cielęca, zając au fromage, do ryb pieczonych itp.

S. Witkowska.

„Kobiety w Pracy".

W lutym ukazał się I numer miesięcznika „Kobiety w Pracy", wydawanego przez Spółdzielnię Pracy Wydawniczo-Propagandową „Gontyna". Czasopismo zawiera szereg artykułów, poświęconych kobietom pracującym w najróżnorodniejszych dziedzinach.

Artykuł wstępny zaznajamia z podstawową ideologią czasopisma: Polskość, Prawda, Sprawiedliwość; po tej drodze zamierza postępować organizacja zbiorowej pracy intelektualnej Spółdzielni Pracy. Artykuły poruszają tematy: kobiety w powstaniu polskim, kobiety na słowiańszczyźnie, kobiety na szerokim świecie oraz aktualne zagadnienia artystyczne, społeczne, bieżące, sprawozdania z działalności i organizacji placówek kobiecych w kraju i zagranicą.

Beletrystyka, nowela, powieść, ilustracje artystyczne — oto uzupełniająca całość tego interesującego pisma.

Przedruk dozwolony za każdorazowym upoważnieniem Redakcji. Rękopisów autorskich nie zwraca się.
Za dział ogłoszeniowy Redakcja nie przyjmuje odpowiedzialności.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.—, ½ str. zł 170.—, ¼ str. zł 90.—, ⅓ str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. **8-70-80.**

Wydawca: M. Romanowa. **Redaktorki:** Ludwika Bormann i Marya Romanowa

8107. Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02


lub